Informazioni Generali – Identificazione del Prodotto

Descrizione Articolo

	Descrizione	Commenti
Marchio	DEBIC	
Descrizione Articolo (come fornito)	DEBIC INCORPORATION BUTTER CAKE 4X2,5 KG	
Descrizione Articolo (breve)	CAKE DEBIC 4X2,5 KG	
Descrizione giuridica	Burro	

Codice Doganale

	Descrizione	Commenti
Codice articolo	04051030	
Codice Internazionale Articolo		

Informazioni Codice a Barre

	Tipologia	Codice	Formato Etichetta
EAN Articolo	EAN13		
EAN Confezione	EAN13	5410488903352	
EAN Pallet			Non Applicabile

Ingredienti

Descrizione Merceologica (EU1169/2011) - Ingredienti:

BURRO (min.82% grassi del latte).

Informazioni su Conservazione, Distribuzione, Utilizzo

Metodo di conservazione e Distribuzione

	Num.	Min	Max	UdM	Commenti
Temperatura a confezione chiusa			7	°C	
Temperatura a confezione aperta			7	°C	

Durata del prodotto

	Num.	Periodo	Commenti
Durata del prodotto a confezione chiusa	112	Giorni	Dopo produzione
Durata del prodotto una volta aperto			No comment

Ulteriori informazione di conservazione

Tenere lontano dalla luce diretta del sole

Atmosfera protetta

	Sì	No
Confezionato in atmosfera protetta		X

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

Parametri di Qualità – Parametri Chimici

Valori Chimici

		Target	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
Acidi Grassi liberi				0,3	%		Espresso in acidi oleici ISO 1740/IDF 6
Umidità libera				16	%		
Solidi Magri del latte				2	%		ISO 8851-2/IDF 191-2
Grassi del latte			82		%		

Proprietà Chimiche

		Target	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
pH			4,5	5,3			

Parametri di Qualità – Parametri Fisici

Valori Fisici

		Target	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
Contenuto di grassi solidi (NMR)	10°C		47,5	51,5	%		ISO 8292
Contenuto di grassi solidi (NMR)	15°C		33,5	37,5	%		ISO 8292
Contenuto di grassi solidi (NMR)	20°C		17	18,5	%		ISO 8292
Contenuto di grassi solidi (NMR)	25°C		10	11	%		ISO 8292
Contenuto di grassi solidi (NMR)	30°C		4,5	5,5	%		ISO 8292
Punto di fusione	-		30	32	°C		NEN 6313

Parametri di Qualità – Parametri organolettici

Valori Organolettici

	Descrizione
Aspetto	Solido
Odore	Tipico del Burro
Gusto	Tipico del Burro
Colore	Giallo paglierino

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

Parametri di Qualità – Parametri Microbiologici

Analisi Microbiologica

	n	c	m	M	UdM	Metodo	Commenti
Totale carica batterica				5000	cfu/g	ISO 4833	
Enterobacteriaceaea				10	cfu/g	ISO 21528	
Coliformi				10	cfu/g		ISO 4832
Lieviti E muffe				50	cfu/g		ISO 6611/IDF 94
Salmonella				0	cfu/25g	ISO 6579	monitoraggio
Listeria monocytogenes				0	cfu/25g	ISO 11290	monitoraggio e manifattura
Escherichia coli				10	cfu/g		ISO 11866/IDF 170

Definizioni microbiologiche

Riferimento: Regolamento (EC) Nº 2073/2005 inerente i criteri microbiologici dei generi alimentari

n= numero di unità costituenti il campione
c= numero di unità campione che forniscono valori tra "m" e "M"
- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono inferiori o uguali a "m"
- accettabile, se un massimo di valori c/n sono tra "m" e "M" mentre il resto dei valori osservati sono inferiori o uguali a "m"
- insoddisfacente, se uno o più dei valori osservati sono superiori a "M" o più valori c/n sono compresi tra "m" e "M"

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali		Valore Indicativo	/100g	
Calorie	kJ	3060	kJ	
Calorie	kcal	744	kcal	
Grassi totali	-	82	g	
di cui	Del latte	82	g	
di cui	Grassi saturi	58	g	
di cui	Mono insaturi	22	g	
di cui	Poli insaturi	2	g	
di cui	Colesterolo	250	mg	
Carboidrati totali	-	1	g	max
di cui	Zuccheri (Mono+Di)	1	g	
di cui	Lattosio	1	g	
Proteine totali	-	0,5	g	max
di cui	Proteine del Latte	0,5	g	max
Retinolo (Vit A)	-	0,8	mg	
Calciferolo (Vit D)	-	0	mg	
Tocoferolo (Vit E)	-	2,1	mg	
Sodio (NA)	-	0,01	mg	
Sale	-	0	g	<0,01g

Dichiarazione nutrizionale

FrieslandCampina Professional è consapevole della grande importanza di fornire informazioni nutrizionali corrette riguardo ai propri prodotti. Per questo motivo, basandosi sulle informazioni dei fornitori, ogni dato nutrizionale è calcolato e arrotondato automaticamente all'interno del sistema gestionale. Ci riserviamo il diritto di aggiornare e affinare queste informazioni in seguito a nuove informazioni pervenute dai nostri fornitori.

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

Imballo – Unità d'Imballo (Imballo Primario)

Tipo Imballo

	Commenti
Involucro	

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	Stampato
Codice lotto	Formato	ES: LOT BB06H9K
Codice lotto	Descrizione	Unico codice digitale da 7 caratteri (lettere e numeri)
Codice lotto	Posizione	Sull'involucro
Durata del prodotto	Formato	ES: BEST BEFORE: 10-04-06
Durata del prodotto	Descrizione	Best before: gg-mm-aa
Durata del prodotto	Posizione	Sull'involucro

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale di imballo	Peso	UdM
Involucro	1	Plastica	15	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	305	mm	
Larghezza	110	mm	
Altezza	75	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	2,5	kg	
Peso Lordo	2,515	kg	

Quantità Dichiarata

	Si/No	Specificare Quantità	UdM	Commenti
Quantità dichiarata (e)	si	10	kg	4x2,5Kg

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

Imballo – Imballo Esterno (Imballo Secondario)

Tipo Imballo

	Commenti
Scatola	

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	Stampato
Codice lotto	Formato A	ES: LOT BB06H9K
Codice lotto	Formato B	N/A
Codice lotto	Descrizione A	Unico codice digitale da 7 caratteri (lettere e numeri)
Codice lotto	Descrizione B	N/A
Codice lotto	Posizione A	Sulla scatola
Codice lotto	Posizione B	N/A
Durata del prodotto	Formato	ES: BEST BEFORE: 10-04-06
Durata del prodotto	Descrizione	BEST BEFORE: giorno-mese-anno
Durata del prodotto	Posizione	Sulla scatola

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Scatola	1	Carta/Cartone	215	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	320	mm	
Larghezza	235	mm	
Altezza	165	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	10	kg	
Peso Lordo	10,275	kg	

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

Imballo – Imballo per il trasporto

Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	Etichettato
Codice lotto	Formato	Unico codice digitale da 7 caratteri generato da SAP
Codice lotto	Descrizione	Unico codice digitale da 7 caratteri generato da SAP
Codice lotto	Posizione	Sull'etichetta
Durata del prodotto	Formato	BEST BEFORE: giorno-mese-anno
Durata del prodotto	Descrizione	BEST BEFORE: giorno-mese-anno
Durata del prodotto	Posizione	Sull'etichetta

Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Pallet	1	Legno	22500	g

Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	1200	mm	
Larghezza	800	mm	
Altezza	1380	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	840	kg	
Peso Lordo	886	kg	

Composizione

	Num.	Commenti
N° Unità / Cartone	4	
N° Cartoni / Strato	12	
N° Strati / Pallet	7	

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

Informazioni Allergologiche

Lista LEGALE

	Presente	Commenti
Cereali contenenti glutine	No	
Grano	No	
Segale	No	
Orzo	No	
Avena	No	
Farro	No	
Kamut	No	
Crostacei e prodotti derivati	No	
Uova e prodotti derivati	No	
Pesce e prodotti derivati	No	
Arachidi e prodotti derivati	No	
Soia e prodotti derivati	No	
Latte e prodotti derivati	Si	
Noci e prodotti derivati	No	
Mandorle	No	
Nocciole	No	
Noci	No	
Anacardi	No	
Noci Pecan	No	
Noci Brasiliane	No	
Pistacchio	No	
Noci di Macadamia / del Queensland	No	
Sedano e prodotti derivati	No	
Mostarda e prodotti derivati	No	
Sesamo e prodotti derivati	No	
Biossido di zolfo e solfiti (SO2)	No	
Lupini e prodotti derivati	No	
Molluschi e prodotti derivati	No	

Lista Aggiuntiva

	Presente	Commenti
Lattosio	Si	
Cacao	No	
Glutammato (E620-E625)	No	
Pollame	No	
Coriandolo	No	
Mais	No	
Pianta di Legumi	No	
Manzo	No	
Maiale	No	
Carota	No	

Scheda generata elettronicamente sotto la supervisione del dipartimento qualità di FrieslandCampina Professional.

Dichiarazioni & Legislazione

Conformità alla legge

In base alle nostre conoscenze, dichiariamo che i prodotti di FrieslandCampina Professional sono conformi alla legislazione Europea e locale. FrieslandCampina Professional è un'azienda approvata dalle autorità locali, venditrice di panne e prodotti lattiero caseari. Per assicurare livelli di qualità elevata, FrieslandCampina Professional ha adottato diversi sistemi di gestione della qualità. Per maggiori informazioni e certificazioni, vi preghiamo di contattare direttamente il vostro venditore di riferimento.

Dichiarazione OGM

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che questa referenza non contiene alcun ingrediente di origine OGM come stabilito nel "Regolamento (EC) 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 riguardante alimenti e mangimi geneticamente modificati". Il prodotto quindi non deve essere etichettato come di origine OGM. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

Dichiarazione di ionizzazione

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che i prodotti di produzione FrieslandCampina Professional non contengono alcun ingrediente che sia stato ionizzato. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

Dichiarazione di contaminazione

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che i prodotti di produzione FrieslandCampina Professional sono conformi alla legislazione Europea riguardante i contaminanti (inclusi metalli pesanti, micotossine, pesticidi, erbicidi e diossina). Le dichiarazioni si basano su un programma nazionale di monitoraggio per i contaminanti di latte e la valutazione dei rischi HACCP dello stabilimento di produzione. Tutti i risultati del programma di monitoraggio nazionale sono inferiori agli standard massimi stabiliti dalla legislazione olandese e CE in materia di contaminanti. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

Dichiarazioni di responsabilità

Questa scheda tecnica, fornita a titolo informativo, è stata redatta nel modo più corretto, accurato e completo possibile, sulla base delle nostre conoscenze ed esperienze al momento della stesura. Questa scheda tecnica, tuttavia, riguarda la composizione del prodotto al momento della stesura. Noi, in qualità di produttori, ci riserviamo il diritto di modificare la composizione del prodotto. Di conseguenza, questa scheda tecnica può essere soggetta a modifiche. Pertanto, si consiglia di fare riferimento alla versione più recente della scheda tecnica, nel caso in cui debba essere presa un'importante decisione sulle trasformazioni successive di prodotto, che dipendano anche dalla composizione dello stesso. Per maggiori informazioni e certificazioni, vi preghiamo di contattare direttamente il vostro venditore di riferimento.

Dichiarazioni Allergologiche

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori e alla regolamentazione HACCP dei nostri impianti di produzione, dichiariamo qui di seguito che i prodotti FrieslandCampina Professional sono conformi alla legislazione Europea in materia di allergeni (inclusa la contaminazione incrociata). Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.